



Carta dei Vini

MODENA

Lambrusche

- Grasparossa “Puntamora” Vendemmia Tardiva TENUTA PEDERZANA
- Grasparossa Malbo Gentile “Falconero Zero” TERRAQUILIA (Bio) Sur Lie 24 mesi
- Grasparossa Sur Lie “Fontana dei Boschi” VITTORIO GRAZIANO Castelvetro
- Grasparossa “Tasso” FATTORIA MORETTO
- Grasparossa “Monovitigno” FATTORIA MORETTO
- Grasparossa “Cantolibero” TENUTA PEDERZANA
- Grasparossa “Canova” FATTORIA MORETTO
- Salamino “Albone” PODERE IL SALICETO Campogalliano
- Salamino “Solco” PALTRINIERI
- Sorbara “Falistra” PODERE IL SALICETO Campogalliano - Rifermentato in bottiglia
- Sorbara “Il Selezione” FRANCESCO VEZZELLI
- Sorbara “Radice” PALTRINIERI
- Sorbara “Rimosso” CANTINA DELLA VOLTA
- Sorbara “Sant’Agata” PALTRINIERI
- Sorbara “Trentasei” CANTINA DELLA VOLTA
- Sorbara Metodo Classico “Ringadora” PODERE IL SALICETO Campogalliano
- Sorbara Metodo Classico Brut “Rosé” CANTINA DELLA VOLTA

Bolle, bianche e rosse, non solo lambrusche

- Chardonnay Metodo Classico “Il Mattaglio pas dose” CANTINA DELLA VOLTA Sorbara (MO)
- Malbo Metodo Classico “Malbolle” PODERE IL SALICETO Campogalliano (MO)
- Pignoletto FATTORIA MORETTO Castelvetro (MO)
- Trebbiano e Sauvignon Blanc “Bi Fri” PODERE IL SALICETO Campogalliano (MO)
- Trebbiano Pignoletto “Il nativo ancestrale” TERRAQUILIA Guiglia (MO) (Bio)
- Trebbiano Rifermentato “Ripa di Sopravento” VITTORIO GRAZIANO Castelvetro (MO)

Bianchi Fermi

- Grechetto gentile dell’Emilia “Calastrino”, TERRAQUILIA Guiglia (MO) (Bio)
- Traminer “Nibbio Reale” TERRAQUILIA Guiglia (MO) (Bio)

Rossi Fermi

Grasparossa "Ubi Maior" IGT TENUTA PEDERZANA Castelvetro (MO)

Malbo Gentile "Malbo" PODERE IL SALICETO Campogalliano (MO)

LUNGO LA VIA EMILIA

Bollicine Bianche

Chardonnay e Pinot Metodo Classico, "Avenir", SAN PATRIGNANO, Coriano (RN)

Chardonnay, Metodo Classico, "Principessa Pas Dosé", LURETTA, Gazzola (PC)

Pignoletto Metodo Martinotti, "Frizzante del Monticino" IL MONTICINO, Zola Predosa (BO)

Pignoletto, Trebbiano Modenese, Alionza e Albana, "Chimera" KOI, Valsamoggia (BO)

Sangiovese Metodo Classico, "Blanc de Noir" S. LUCIA, Mercato Saraceno (FC) – Bio Demeter

Spergola, Metodo Classico, "Le Nebbie", ANNA BEATRICE, Albinea (RE)

Spergola, Metodo Martinotti, "Lusvardi Blanc", LUSVARDI, San Martino in Rio (RE) € 22,00

Bollicine Rosse

Lambrusco Grasparossa da vigneto a Bellussi di 40-50 anni "Lambroosklyn" KOI Valsamoggia (BO)

Maestri, "I Calanchi", MONTE DELLE VIGNE, Ozzano Tarò (PR)

Salamino e Ancellotta, "Lambrusco Scuro", LINI 910, Canolo (RE)

Salamino e Grasparossa, "Grato", San Martino in Rio (RE) – Riferim. In Bott.

Salamino e Grasparossa, "Senza fondo", LUSVARDI San Martino in Rio (RE)

Sangiovese Rif. "Vensamé", S. LUCIA, Mercato Saraceno (FC) – Bio Demeter

Bianchi

Albana "Antiqua" FRANCESCONI PAOLO (RA) - Vinificazione in anfora

Albana, "Albarara", S. LUCIA, Mercato Saraceno (FC) – Bio Demeter

Albana, "Fiorile", FONDO SAN GIUSEPPE Brisighella (RA) – Bio

Albana, "Vite in fiore", FRANCESCONI PAOLO (RA)

Famoso, "Serenaro", VILLA VENTI (FC)

Malvasia di Candia, Ortrugo e Trebbiano, "Ageno", LA STOPPA, Rivergaro (PC)

Malvasia, "Boccardirosa" LURETTA, Gazzola (PC)

Pagadebit, S. LUCIA, Mercato Saraceno (FC) – Bio Demeter

Pignoletto Classico, IL MONTICINO, Zola Predosa (BO)

Sauvignon, "I nani e le ballerine", LURETTA, Gazzola (PC)

Trebbiano "Bianco" NICOLUCCI (FC)

Trebbiano e chardonnay "Ecce drago" MUTILIANA (FC)

Trebbiano, "Téra", FONDO SAN GIUSEPPE, Brisighella (RA)

Trebbiano e albana "Tre albe" VILLA VENTI (FC)

Rossi

Albana Nera e Centesimino, "Collanima" FONDO SAN GIUSEPPE, Brisighella (RA)

Barbera e Bonarda, "Macchiona", LA STOPPA, Ziano Piacentino (PC)

Barbera Ris. "Riserva del Monticino", IL MONTICINO, Zola Predosa (BO)

Cabernet Sauvignon e Merlot "Bolognino Rosso Ris." IL MONTICINO (BO)

Centesimino "Centuplo" S. LUCIA, Mercato Saraceno (FC)

Gutturnio "Ala del Drago" LURETTA, Gazzola (PC)

Pinot nero "Ecce drago" MUTILIANA (FC)

Sangiovese Sup. "Limbecca" FRANCESCONI PAOLO, Faenza (RA) - Bio

Sangiovese Sup. "Modogliana" FONDO SAN GIUSEPPE (RA)

Sangiovese Sup. "Morana" IL PRATELLO – Triple a (FC)

Sangiovese Sup. "Primosegno" VILLA VENTI, Roncofreddo (FC) – Bio

Sangiovese Sup. "Tenentino" GIOVANNA MADONIA (FC)

Sangiovese Sup. Ris. "Acereta" MUTILIANA, Modigliana (FC)

Sangiovese Sup. Ris. "Avi" SAN PATRIGNANO, Coriano (RN)

Sangiovese Sup. Ris. "Iadi" FRANCESCONI PAOLO, Faenza (RA) - Bio

Sangiovese Sup. Ris. "Ombroso" GIOVANNA MADONIA

Sangiovese Sup. Ris. "Vigna del Generale" NICOLUCCI. Predappio (FC)

ITALIA - ESTERO

Bianchi

Abruzzo, Pecorino "Fosso cancelli" CIAVOLICH

Abruzzo, Pecorino "Pecorino colli aprutini" AUSONIA

Abruzzo, Trebbiano d'Abruzzo "Fosso cancelli" CIAVOLICH

Abruzzo, Trebbiano D'Abruzzo 2015, EMIDIO PEPE

Austria, Burgenland - Pinot Bianco "Weissburgunder 2018" CLAUS PRESINGER

Calabria, Cirò Marina, Ansonica "Ansonica Bianco" CATALDO CALABRETTA
Campania, Alta Irpinia, Fiano 100% "Don Chisciotte" PIERLUIGI ZAMPAGLIONE
Campania, Avellino (Tufo), Greco di Tufo "Miiniere Dop ris 2019" DELL'ANGELO
Campania, Avellino, Coda di volpe 100 % "Coda di Volpe doc 2019 GERARDO PERILLO
Campania, Salerno, 100 % Fiano "Quartara" LUNAROSSAVINI (Macerato Anfora)
Sicilia, Chardonnay, "Chiarandà", DONNA FUGATA
Francia, Chardonnay, "Coteaux Chapenois Blanc Les Crayons" TARLANT
Francia, Chardonnay, Chablis 1er Cru Vaillons 2017, DOMAIN SEBASTIEN DAMPT
Francia, Chardonnay, Puligny Montrachet Les Folatières 1er Cru 2017, DOMAIN JEAN LOUIS CHAVY
Francia, Giura, 100 % Savagnin, "Chateau Chalon 2014" DOMAINE COURBET
Francia, Jura, Chardonnay 95%, Savagnin 5% "L'etoile 2018" MONTBORGEAU
Francia, Languedoc, Rolle 60%, Roussanne 35%, Viognier e altri 5% "«Oro» 2005" PEYRE ROSE
Francia, Linguadoca, - Viognier, Terret Blanc, Terret Gris, "Blanc 2020", BARRAL
Francia, Loira – Sauvignon blanc, "Akneniné 2018", DOMAIN RIFFAULT
Francia, Loira, - Chenin Blanc, "Clos du Bourg Sec 2018", DOMAIN HAUT VOUVRAY
Francia, Perpignan, Muscat Petits Grains et Muscat d'Alexandrie "La jasse blanc" DOMAINE GAUBY
Francia, Pinot Grigio, Héritage 2017, FERNAND ENGEL
Francia, Provenza, Clairette 80%, Grenache Blanc 10% "Palette Blanc" CHATEAU SIMONE PALETTE
Francia, Santenay (Borgogna) Chardonnay "L'air de rien" ANTOINE OLIVIER
Francia, Sauvignon Blanc, Pouilly Fumé "Aubaine" 2017, DOMAIN JONATAN PABIOT
Francia, Viogner, "Condrieu, 2019" FRACOIS DUMAS
Friuli, 15 varietà a bacca bianca "Brezanka" KOCJANCIK RADO
Friuli, Colli orientali, Chardonnay, "Ronco Pitotti 2020" DULINE
Friuli, Gorizia, Ribolla Breg 2008, GRAVNER
Georgia, Kartli – Chinuri bianco macerato, "Chardakhi 2020", IAGO BITARISHVILI
Germania, Mosella "Piesporter 2020" JULIAN HAART
Germania, Mosella, Riesling Renano Mosel Spatlese 'Zeltinger Sonnenuhr' 2017 MARKUS MOLITOR
Germania, Mosella, Riesling Renano, Mosel Kabinett 'Wehlener Sonnenuhr' 2017, J.J. PRUM
Grecia, Assyrtiko "Sartorini" ARTEMIS KARAMOLEGUS
Libano, Oobaideh e Merwah, CHATEAU MUSAR 2009
Liguria, Bosco, Albarola, Vermentino "Cinqueterre" FORLINI CAPPELLINI

Marche, Verdicchio di Matelica “Oppano” SERGIO MARANI
Piemonte – Moscato bianco, “Bianchdusèt 2007”, BERA
Sardegna, Barbagia, Piante del circondariato “Barbagia bianco 2021” VIKEVIKE VIKEVIKE
Sicilia Grillo, “Passi Perduti” DONNAFUGATA
Slovenia “Malvasia Istriana 2020” MARKO FON
Slovenia, Ribolla, Pinot Grigio, Sauvignon Blanc, Veliko 2011, MOVIA
Slovenia, Vitovska 2009, COTAR
Toscana – Chardonnay “Enos I”, TENUTA MONTAUTO
Toscana, Procanico 100%, “Toscana Bianco”, ANTONIO CAMILLO (Vigna di 70 anni)
Toscana, Trebbiano d’Abruzzo, “Luci 2019” PRAESIDIUM
Trentino Alto Adige – Blatterle 100% “Bi te le” NUSSERHOF (Vitigno di oltre 40 anni)
Trentino Alto Adige – Pinot Grigio, Sauvignon, Riesling “Vino Bianco” DOLOMYTOS 2016
Trentino Alto Adige, Sauvignon “Quarz” 2015, TERLANO
Veneto, Laguna di Venezia, 100% Treporti “Criterio tappo corona” DORONA

Rossi

Abruzzo, Montepulciano d’Abruzzo “Fosso cancelli” CIAVOLICH
Argentina, Patagonia – Pinot nero, “Lunita 2020”, BODEGA CHACRA
Campania, Avellino, Taurasi “Taurasi Ris. Docg 2009”
Francia, Bordeaux - Merlot, Cabernet Sauvignon, “Petit Figeac” 2014, CHATEAU FIGEAC
Francia, Borgogna, Haute Cotes de baune, Pinot Nero “Louis laafa terrible” FRANCOISE BERGERET
Francia, Borgogna, Pinot Nero, “Hautes Cotes des Nuits” GUY SIMON E FILS
Francia, Borgogna, Pinot Noir 2017 1re cru, Les Charmots, PHILIPPE BERGERET
Francia, Borgogna, Pinot Noir 2017 1re cru, Nuits Saint Georges CHEVILLON CHEZEAUX
Francia, Boujolais, 100% gamay “A fleur de peau 2019” CLOTAIRE MICHAL
Francia, Champagne, Pinot Nero, “Coteaux Champenois Rouge” FLEURY
Francia, Jura – Poulsard, “Amphore 2020”, TISSOT POULSARD
Francia, Pommard, Pinot Nero “Les trois follots” DOMAINE LEJEUNE
Francia, Provenza, - Syrah, Mourvèdre, Grenache Noir, “Le Papillon Rouge 2020” DOMAIN MILAN
Francia, Puillac - Merlot, Cabernet Sauvignon, 2015, CHATEAU TOUR PIBRAN
Libano, Valle della Beeka, Cabernet Sauvignon, Cinsault, Carignano “Rosso 2016” CHATEAU MUSARD

Lombardia, Valtellina, Chiavennasca (Nebbiolo), "Stella retica" AR.PE.PE.

Nuova Zelanda – Pinot Nero "18,5 k" GIACOMO BARALDO

Piemonte – Barbera e dolcetto, "Le mat du raisin 2020" CASCINA DEGLI ULIVI

Piemonte, Barbaresco, Il Bricco 2013, PIO CESARE

Piemonte, Barbera "Il cerreto" VOERZIO

Piemonte, Barolo "Bric Del Fiasc 2013" PAOLO SCAVINO

Piemonte, Barolo "Riserva 2011 Rocche dell'Annunziata" PAOLO SCAVINO

Piemonte, Barolo Docg "San Giovanni" GIANFRANCO ALESSANDRIA

Piemonte, Barolo, Ornato 2013, PIO CESARE

Piemonte, Biella, Nebbiolo, "Lessona" PROPRIETA' SPERINO

Piemonte, Nebbiolo ETTORE GERMANO

Piemonte, Freisa, Uve Rosse "L'Avvelenata" VIGNETI MASSA

Piemonte, Torino, Carema Doc – Nebbiolo, "Sumié" MURAJE

Sardegna – Cannonau, "Bobotti" CANTINA SANNAS

Sardegna Rosato da Uve Rosse! "Maria Pettena" CANTINA SANNAS

Sicilia, Etna Rosso "Fragore" DONNAFUGATA

Sicilia, Etna Rosso, "Sul Vulcano", DONNAFUGATA

Sicilia, Nerello Mascalese (80%), Nerello Cappuccio, Alicante "Saeculare" CUSTODI VIGNE DELL'ETNA

Sicilia, Nero d'Avola, "Contessa dei venti Vittoria", DONNAFUGATA

Spagna, Catalogna - Macabeu, Parellada, Rosato "Si si macabeu 2021", JORDI LLORENS

Spagna, Rioja, "Cosecha 2016" PEDRO BALDA

Spagna, Tempranillo "Viña Tondonia Tinto Reserva" LOPEZ DE HEREDIA

Toscana, Brunello di Montalcino Riserva 2010, POGGIO DI SOTTO

Toscana, Le Pergole Torte 2014, MONTEVERTINE

Toscana, Merlot "Galatrona" PETROLO

Toscana, Montepulciano, Nobile di Montepulciano 2018 PRAESIDIUM

Toscana, Sangiove 50% Merlot 50% "Toscana igr" BERTINGA

Toscana, Sangiovese "Brunello di Montalcino" LE CHIUSE

Toscana, Sangiovese, "Il Guercio 2020" TENUTA CARLEONE

Toscana, Sangiovese-cabernet e merlot "Torrione" PETROLO

Trentino Alto Adige, Nosiola teroldego, Rosato "Waw 2020", FORADORI

Trentino Alto Adige, Riesling, "Vives Bio 2019" RADOAR

Trentino Alto Adige, Schiava di differenti cloni "Elda" NUSSERHOF 2016 (Vigneto di 100 anni)

Turchia, Cappadocia - Kalecik Karasi "Kalecik Karasi 2018" GELVERI

Veneto, Amarone della Valpolicella 2007, QUINTARELLI GIUSEPPE

Veneto, Amarone della Valpolicella, Campolongo di Torbe 2011, MASI

Veneto, Amarone della Valpolicella, Mazzano 2012, MASI

Veneto, Valpolicella Classico Superiore 2009, QUINTARELLI GIUSEPPE

Bollicine

Francia, "Cremant d'Alsace Brut" DIRLER-CADE"

Francia, Champagne, "Blanc de Blanc" ALAIN COVREUR

Francia, Champagne, "Blanc de Noirs", BENOIT LAHAYE

Francia, Champagne, "Notes Blanches", FLEURY Nature

Francia, Champagne, Chardonnay, "Les Chemins d'Avize 2014", LARMANDIER-BERNIER GC

Francia, Champagne, Chardonnay, "Longitude", LARMANDIER-BERNIER GC

Francia, Champagne, Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier "Zero Brut Nature" TARLANT

Francia, Champagne, Pinot Meuniers 2004, "Le Vigne D'Or 2004" TARLANT

Francia, Champagne, Pinot Noir, "Blanc de Noir" FLEURY

Francia, Champagne, Pinot Noir, Chardonnay "Sonate 2012", FLEURY

Lombardia, "Franciacorta Brut", FACCOLI

Lombardia, Chardonnay, Pinot, Cuvee "Annamaria Clementi "2007", CA DEL BOSCO

Lombardia, Pinot Oltrepo Pavese, "Farfalla Dosaggio Zero", BALLABIO

Lombardia, Pinot Oltrepo Pavese, "Farfalla Extra Brut", BALLABIO

Lombardia, Riesling Oltrepo Pavese, "Orange Sparkling Wine"

Piemonte, "Alta langa extra brut", ETTORE GERMANO

Veneto, "Prosecco Extra Brut", BELE CASEL

Veneto, Laguna di Venezia, 100% Treporti "Criterio tappo corona" DORONA

Birre

Zimella: Tutte in formato 0,5 l. non pastorizzate e Biologiche, presenti sedimenti naturali.

Zimella “Carbone”

Scura/stout, dal piacevole aroma tostato, nel finale lievi note di caffè e cacao.

Birra ad alta fermentazione, rifermentata in bottiglia. Gusto in evoluzione.

Zimella “Ruggine”

Chiara/ambrata, caratterizzata dall'equilibrio tra aroma fruttato e amaro finale.

Birra ad alta fermentazione, rifermentata in bottiglia, non filtrata e non pastorizzata.

Gusto in evoluzione.

Zimella “Girasole”

Birra di frumento, chiara, dalla gradevole fragranza agrumata con schiuma cremosa e compatta.

Birra ad alta fermentazione, rifermentata non filtrata e non pastorizzata. Gusto in evoluzione.

Zimella “Amaranto”

Ambrata, doppio malto, morbida, corposa e fragrante, si accentuano i sentori del malto.

Birra ad alta fermentazione, rifermentata in bottiglia, non filtrata e non pastorizzata. Gusto in evoluzione.

Zimella “Dorata”

Chiara, aggraziata e fresca, nel finale si accentuano i sentori amarognoli del luppolo.

Birra ad alta fermentazione, rifermentata in bottiglia, non filtrata e non pastorizzata. Gusto in evoluzione.

Zimella “Cielo”

Chiara, prodotta esclusivamente con malti di cereali e luppoli in fiore coltivati nel birrificio. Le caratteristiche della birra possono cambiare di cotta in cotta, in particolare i luppoli Zimella possono variare in quanto strettamente legati alla stagionalità dei raccolti. Produzione limitata.

Phyraser “Pils” 0,5 l.